

⑨日本国特許庁

⑩特許出願公開

公開特許公報

昭52-83970

⑤Int. Cl².
A 23 L 1/10

識別記号

⑥日本分類
34 B 12
34 B 1
34 B 91

序内整理番号
7162-49
7162-49
7162-49

⑦公開 昭和52年(1977)7月13日
発明の数 2
審査請求 有

(全3頁)

⑧焼飯類用米飯および焼飯類状米飯

⑨特 願 昭51-331

⑩出 願 昭51(1976)1月1日

⑪發明者 清原一太
佐倉市井野1084

⑫發明者 宮坂竹司

東京都北区豊島5の5の9-12

30

⑬出願人 アイケイサービス株式会社

東京都荒川区東尾久2の45の4

⑭代理人 弁理士 吉田俊夫

明細書

1. 発明の名称

焼飯類用米飯および焼飯類状米飯

2. 特許請求の範囲

1. 炒煮した米に油脂を吸着させた焼飯類用米飯。

2. 吸着させた油脂が固形油脂である特許請求の範囲第1項記載の焼飯類用米飯。

3. 吸着させた油脂が液状油である特許請求の範囲第1項記載の焼飯類用米飯。

4. 油脂を吸着させた蒸煮米を炒めした焼飯類状米飯。

5. 吸着された油脂が固形油脂である特許請求の範囲第4項記載の焼飯類状米飯。

6. 吸着された油脂が液状油である特許請求の範囲第4項記載の焼飯類状米飯。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、焼飯類用米飯およびそれを採取した焼飯類状米飯に関する。更に詳しくは、米飯を

炒めることなく焼飯類を製造し得る焼飯類用米飯
および焼飯類状米飯、特に冷凍焼飯類状米飯に関する。

従来のチーハンなどの中華風焼飯やビラフ、ドライカレーなどの西洋風焼飯は、その名の示す如く炒飯後の米飯または生米の段階で油脂で炒めて調理されるのが普通である。しかしながら、炒飯後の米飯を炒める焼飯の調理法では、一時に大粒の調理をすることが困難なことは万人の認めるところであり、炒められた米飯が相互に付着し、塊りとなつて油分が十分にゆきわたりないという品質の不均一なものが得られ易い。こうした品質の不均一性を解消するには、十分な量の油脂を使用すればよいが、このような調理法は不必常に余分の油脂を消費させるだけではなく、調理された米飯が油っぽくなりすぎてかえつて味を落し、それが商品の場合にはその商品価値を低下させる。一方、生米の段階で油脂で炒め、その後炊飯して採取を調理する方法の場合には、米飯を炒めた場合にみられるような欠点はみられないが、一部に炒め米のかけによる着色がみられるという外観上

の不均一性や炒めた米の水分吸収性のばらつきによる供給された焼飯糊状米飯の品質自体の均一性が損われるという欠点がみられる。

本発明は、従来の炊飯後の米飯または生米の段階で油脂で炒めた場合にみられるこのような欠点を除きし、焼飯糊状米飯の粒がばらばらの状態となる均一な品質の焼飯糊を簡単な調理法により、しかも大変に生産し得る方法について種々研究の結果、蒸煮した米が極めて良くバター、マーガリン、ヘッド、ペーパン、ラードなどの溶融された固形油脂または各種食用油の如き液状油などの油脂や水を吸着乃至吸収することに着目し、このような性質を有効に利用し、その後炊飯し調理することによつて、前記の如き本発明の目的が有効に達成されることを見出した。

従つて、本発明は焼飯糊用米飯および焼飯糊状米飯に係り、この焼飯糊用米飯は蒸煮した米に油脂を吸着させたものからなり、更にまた焼飯糊状米飯はこの油脂を吸着させた蒸煮米を炊飯したものからなる。本発明は、特に冷凍焼飯糊状米飯に

有効であり、この場合には、焼飯糊用米飯を炊飯して炊上げられた焼飯糊状米飯を一旦予冷してから凍結させて、冷凍焼飯糊状米飯とする。

具体的に本発明を説明するためにその製造法を述べると、水煮して適當量の水分を含んだうるち米を蒸煮し、蒸煮後その温度が殆んど降下せずに、せむすれば蒸煮米がヨー化されている間に、前記例示した如き溶融されたあるいは固体状のままの固形油脂または液状油を添加してかきませると、これらの油脂は蒸煮乃至水の状態で速かに蒸煮米の表面に吸着されるのみならず、その内部に迄良く吸着される。このようにして、蒸煮した米に油脂を吸着させた焼飯糊用米飯が製造される。

油脂を吸着させた蒸煮米は、一般にこれを水または適當な量のお湯の中で炊飯すると、炊飯後も米飯粒に吸収された油脂のためにあたかも炊飯された米飯を油脂で炒めたものと同様のものが焼飯糊状米飯として得られる。このように、蒸煮米への油脂の添加処理とそれに引き続く炊飯とを順次行なうことことが好ましいが、蒸煮米を油脂を搅拌、

けん引させたお湯の中に直接入れて炊飯する方法をとることもできる。

本発明に係る焼飯糊状米飯は、特に冷凍焼飯糊状米飯として焼飯糊の形で食事に供されるが、この場合一旦炊飯し、炊上げられた焼飯糊状米飯は、室温乃至それ以下の温度になるよう冷蔵をあてふなどしてかきませながら予冷すると、米飯粒の表面が油脂を含有したヨーでん粉によりコーティングされているため、ジャキッとした食感の焼飯糊状米飯が得られ、それを調和したものはパツチ解離した場合でも、米飯粒が個々の粒にはぐれ易いばら散状のものが得られる。凍結された焼飯糊状米飯は、例えば一食分宛真空包装することなどにより学校給食などに用いることができ、その解凍は自然解凍、電子レンジあるいは加熱による解凍など任意の方法で行なうことができる。冷凍焼飯糊状米飯以外にも、炊飯した油脂吸着米を保証せずに加圧下に加热、例えば120℃程度に加热して保証したレトルト食品として用いることもできる。そして、室温乃至冷蔵して自歯

販売用による加熱販売用焼飯糊に供することができる。

また、例えば特公昭50-3383号公報に記載される密封滅菌食品の製造法に準じた方法、即ち合成樹脂粉末を混入したバルブスラリーから成形された蒸煮に耐えるバルブの容器を使用し、この容器に油脂を吸着させた蒸煮米の焼飯糊用米飯および水その他適宜の材料を入れ、プラスチックフィルムを被せて密封したままこの容器内で若干の加圧下に煮沸および滅菌を行なつて持久性のある焼飯糊状米飯を得ることもできる。このようにして得られた特殊容器入りの焼飯糊状米飯は、これを保存しておいて再三蒸煮し直して提供することができる。従来の折詰弁当が当日限り、特に駅弁などの場合には製造後より時間限りと規定されている従来と比較して、非常に衛生上からも問題なく、便利な食品を提供し得る焼飯糊用米飯として非常に有用である。

本発明に係る焼飯糊用米飯は、蒸煮米の良好な油脂吸着作用を有効に利用することにより、油脂

特開昭52-83970(3)

飯を約30分間そのまま熱しておく。その後、丹
びミキサーに移し、冷風を吹付けながら米飯自体
の温度が約10~20℃になる迄予冷し、アイス
パンにしいてこれを-20℃~-40℃の温度で
凍結した。凍結終了後、アイスパンの塊状にみえる
凍結糊状米飯は、軽く手でほぐすとぱらぱら
の米飯粒となるので、これに適当な野菜類やしい
たけなどを細断し、茹過したものを加え、
更にボイルされた小えび、唐肉小片などを加えて、
一食分宛真空包装し、包装された商品は冷凍貯蔵
庫中で保管される。これを電子レンジで解凍した
ものは、従来法によつて調味されたピラフと殆
んど区別できない良好な味覚を有しており、30人
幅版の人に試食させた結果は殆どの人が本発明
に係る糊状(ピラフ)状米飯から製造されたピラ
フと従来法によつて製造されたピラフとを区別し
得なかつた。

なお、ドライカレーを調理する場合には、調味
料の一様としてカレーを添加すればよい。

代理人 弁理士 吉田俊夫

による炒め工極をとることなく、しかもチヤーハンを作る場合にはサラダ油、大豆油などの植物性の油を一度煮たてて使うことが一つといわれているが、本発明の場合にあつてはボイルしていかない油状油を使用しても油臭さがなく、このことは酸化されない一定品質の油脂の使用を可能とさせる。又に、冷凍焼飯糊状米飯の場合にあつても、その焼造汎フロフリージングのような過大な設備を必要とはせず、簡単な工極および装置で均一な品質のものを一時に大量に製造することができる。

次に、実施例について本発明を説明する。

実施例

1時間以上水煮した標準うるち米の洗米5kgを
せいろに分注し、約15~20分間蒸煮した。蒸
煮された米は、直ちにミキサーの中に入れ、バタ
ー400gおよび調味料少量をすぐに加えてかき
ませ、バターなどを蒸煮米に吸着させた。

バターなどを吸着させた蒸煮米を、水5gにコ
ンソメスープその他の各種調味料を溶解したもの
を既に仕込んである炊飯器に移し、約20分間炊